

2023年1月

Fleur de soleil

フルール・デ・ソレイユ：フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します



ひまわり 歯科

〒940-0864 新潟県長岡市川崎2-2478-1
TEL : 0258-37-7778 / FAX : 0258-37-7775
HPアドレス <http://www.himawari-dental.jp/>

院長挨拶



明けましておめでとうございます。2023年(令和5年)のスタートです。

昨年、当院は院内設備のデジタル化を推進し、多くの方から高評価をいただきました。また、ケーブルテレビからの取材などもあり、今まで以上に認知度が高くなったように感じています。

新年早々、突然ですが「不正咬合^{ふせいこうごう}」って、どんなイメージを持たれていますか？

出っ歯、受け口、マスクが常に必要…あまり好意的なイメージはないですね。専門書には不正咬合予防は食事を「良く咬む」こと。口をモグモグすると歯と歯がすり減り、歯が伸びた分だけ削れるために正しい咬み合わせが維持でき、きちんと咬みながら食事ができるようになるそうです。放置すると不正咬合が進行して、口の中を傷つけたり痛みが生じます。そして、食欲が無くなり、栄養失調に向かいます。ですから、「不正咬合」は、死活問題なのです。



いかがでしょうか。何か「??」と感じませんでしたか。勘の良い方なら途中でお気づきでしょうが、これは「うさぎの育て方」専門書からの引用です。私は「ウサギの歯が一生伸び続ける！」(約1cm/月)ことを知りませんでした。

※ 不正咬合は獣医が歯を削り調整します。

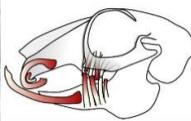
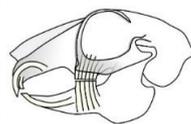
→歯が抜ける人間も困るけど、伸び続けるウサギも苦労があるんだなあ。と感じました。

今年うさぎ(卯)年です。

ウサギの跳躍する姿を見習い「飛躍・向上」を目指していきたいものです。

当院の場合は

- ①さらなる患者さん満足度向上
診療、予約、会計業務、WEB 発信などのレベルアップ
- ②診療技術の向上
歯周病、インプラント、入れ歯、訪問診療などのレベルアップ
- ③新しい役職「事務長」の設置
事務長:経営に関する院長のサポート役



いままで、私(院長)は診療と経営に1人で取り組んできました。しかし、1人の頑張りでは限界が生じてきましたので、さらなる患者さん満足度向上のために事務長を招きました。事務長が歯科医院として伸び続けた当院の不正咬合に対して、調整するような活躍を期待しているところです。

本年が皆様にとって飛躍の年になることを、心から祈念しております。 院長 北沢 敦

(裏面に事務長から挨拶があります。)



コラム



★この度、事務長として就任しました「青柳 浩」です。

あおやなぎ ひろし



よろしく、お願い致します。



★仕事に対するモットー

「3M（無理・無駄・ムラ）を出来るだけ無くし、患者さん・スタッフ・医院にとってより良い環境になるように改善する努力を怠らない！」を心掛けています。

★好きな言葉

思い立ったが吉日

★患者さんから言われて嬉しかった言葉

電話口で「素敵な声ですね」との言葉をいただいた時。（笑）

★ズバリ！当院の1番の魅力

まだ新人ですのでしっかりととはつかめていませんが、歯科の三種の神器と呼ばれているCT・マイクロスコープ・口腔内スキャナーが揃っている事は魅力の一つだと思います。

★やりがいを感じる時

多少なりとも環境が改善され、「以前より良くなったな〜」と患者さんやスタッフに感じていただけると、また頑張ろうと思います。

チーズのリゾット

●お正月、疲れた胃腸にリゾットはいかがですか



◆ポイント

- ※玉ねぎ、お米は丁寧に、しっかり炒めましょう。
- ※さっぱり仕上げたい時はバターをオリーブオイルに変えます。
- ※リゾットにする場合、お米は洗うと水分を吸って米粒が柔らかくなり壊れやすくなります。洗わないでスープをしっかり吸収させるようにしましょう。
- ※数回に分けてスープを足しますが、まだ固いのに入れたスープが無くなってしまったら、お湯を足してもOKです。

◆材料 <2人分>

- ・お米…1カップ
 - ・玉ねぎ…1/2 個
 - ・コンソメスープ…500cc
 - ・パルメザンチーズ…30g
 - ・バター…30g
 - ・塩コショウ…適量 ・パセリみじん切り…適量
- ★厚めの鍋かフライパンを用意してください。



◆作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにしてバター15gで中火で丁寧に炒める。よく炒めたらお米を入れて、米粒のまわりにバターで油膜をつけるように、しっかり炒める。
- 2 よく炒めたらスープを最初はお米がひたひたにつかるくらい入れて、焦げないように木ベラで混ぜながらスープをお米に吸収させる。
- 3 スープが無くなってきたら、残りのスープを少しずつ足していく。（約3~4回）
- 4 好みの固さ（少し固めで芯があるくらいがベスト）になったら火からおろし、残りのバターを加え、手早く混ぜる。続いてパルメザンチーズもアツアツのうちに混ぜて、塩コショウでお好みの味付けをして出来上がり。パセリなどをかけたら彩も良いですよ。